

Rezept

# Hirse-Reis-Brei mit Zwetschgenkompott

Ein Rezept von Hirse-Reis-Brei mit Zwetschgenkompott, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 l</b> Milch (ggf. laktosefrei)	<b>30 g</b> Butter
<b>80 g</b> fein gemahlene Hirse	<b>70 g</b> fein gemahlener glutenfreier Reis
<b>50 g</b> Zucker	<b>1 Glas</b> Zwetschgenkompott (ca. 700 g Inhalt)
<b>3 EL</b> Zucker und 1 TL Zimtpulver zum Bestreuen (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

## Zubereitung

1. Einen Topf mit kaltem Wasser ausspülen. Milch und Butter hineingeben und unter Rühren langsam erhitzen.

---

2. Hirse- und Reismehl mit dem Zucker mischen und die Mehlmischung bei schwacher Hitze unter Rühren langsam in die heiße Milch einrieseln lassen. Damit sich nichts anlegt, ständigiterrühren, bis ein Brei entstanden ist.

---

3. Zucker und Zimt gut mischen, falls verwendet. Den Brei damit bestreuen und mit dem Zwetschgenkompott servieren.